

אפשר לשמוע קול תחמוני

641-715-3800 ext#44661

תשובות לחידות טקסט 347-762-8145 או

weeklygilyon@gmail.com

## פרשת בחקותי

## חידת השבוע:

- ורדפו מכם חמשה מאה וכו' כמה ירדוף אחד מכם? כמה ירדוף עשרה מכם?

## תשובה לשבוע שעברה:

- פסוק האחרון את שבתותי תשמורו וכו' כתובה גם בפרשת קדושים בדיוק.
- עבד עברי הנמכר לגוי אינו יוצא בשש. אינו עובד את הבר. נגאל ע"י קרובים. נגאל לחצאין. משא"כ בנמכר לישראל

## וכל מעשר הארץ... קודש לד'

בפרשה זו הוזכרה לראשונה מה שאנו קורין "מעשר שני". [בנגוד ל"מעשר ראשון" שזה משהו אחר לגמרי-- "שכר ללוויים חלף עבודתם" עיין סוף קרח] דהיינו שמפרישים עשירית מהיבול, והוא קודש לד'. ובאופן מעשי זה מתפרש, שחייבים לאכול בירושלים הפירות עצמן, או פירות שנלקחו במעות פדיונו, כמפורש באריכות בפרשת ראה. [נראה לי שגם פרשה זו היא דוגמה לכללותה בסיני, ופרטותיה אחר כך] העיד רבי יהודה בן גדיש לפני רבי אליעזר: של בית אבא היו לוקחין ציר בכסף מעשר [עירובין כז] אמרו חכמינו הכל ניקח בכסף מעשר חוץ מן המים ומן המלח. כשבאו אבותינו לירושלים, וכסף מעשר בידם [מפני רחוק המקום וטורח הובלת הפירות, כמעט כולם באו עים מעות, לא עים פירות!] יש הגבלה הלכתית מה מותר לעשות עים הכסף. ויש כמה משניות וברייתות העוסקין בזה. אנחנו נעמוד על "ציר" מה טיבו?

ציר, הוא brine. בימים הקדמונים לא היה מקרר וכו' freezer ואחד מן הדרכים להאריך ימי הדג או החגב או הבשר לבל יתעפש, היה למלחו היטב ולמלא את החבית כולו בדגים או חגבים מלוחים עד פי החבית, וסותמין אותו. ובזה הדג מתקיים לזמן מה [חודש כנראה] וכשרוצין לאכול הדג, שורין אותו במים להסיר קצת טעם המלח, ושוב מבשלין אותו. כל משקה זאפט היוצא מן הדג בעת שהייתו במלח-- אשר טעמו מיוחד מאד!-- נקרא ציר, ויכולים להשתמש בו כאשר אנו משתמשים ב dressing או mayonnaise

נעבוד קצת הלכות ציר: אים מצאו בחבית דג טמא מעורב עים דגים טהורים, יכולים לזרוק את דג הטמא, ולאכול את הציר [אים יש 16 פעם דגים טהורים] אירע זה בחגבים- לא נאסר כלל. [תרומות 10] אסור לתת תבלין [כגון black pepper] בשבת, לתוך קערה שיש בו potatoes רותחין [או איזה ירק] מעורב עים ציר [שבת 3].

השותה ציר עצמו [צייר השותה Vinaigrette] ביום הכיפורים, פטור מחטאת וכתר

מותר לשלוח ביד עכו"ם חבית של ציר, אים חתמו, [כגון שכתב על הטיט שמירח על כיסוי החבית, אותיות בכתב ידו] ומכיר את החותם, כשבא לפתחו. [אבל בלי זה, אסור. כנראה שציר דגים טהורים יקרים מציר דגים טמאים, וחיישין שהחליפו הגוי]

אים בא ליקח מאת הגוי can של ציר, ורואה דגה כילכית [איזה דג טהורה] משוטטת בו. הרי"ז סימן שציר זה נעשה מדגים טהורים

מורייס [נזכר הרבה במשנה ובברייתא] נזכר הרבה אצל ציר. מאכל זה נתחדש ע"י היוונים באמצע בית שני. ונמשך אצל הרומיים כל זמן המשנה ואמוראי ארץ ישראל. לוקחים מעי הדג ועוד דגים קטנים [או חתיכות קטנות של דגים גדולים] [כנראה השתמשו רק בטהורים]. מולחין אותם ונותנים אותו בחבית אצל החמה, עד שהenzymes של הבני מעיים מתחיל לתסוס ferment וכעבור שבוע, בוחשין ומערבין כל התערובת. וכעבור כמה חדשים, הרי לפניך כעין paste של דגים מעופשים מלמטה, ומים מלמעלה. וריחו נודף מאד. מוכרין את המים בפני עצמה, ויכולין לערבה עים יין = אנגרון. עים מי ירקות = אכסיגרון. והיה לו כמה סגולות רפואיות. במקום שהיין זול מן ferment הזה. אסור לקחת אותו מן הגוי, שמא מערב יין כדי להרוויח. גם השתמשו בו לתת טעם בבשר דג ירקות, כעין catsup שלנו

יש הבדל עצום בין תהליך תסיסה [מורייס]. לסתם preserve במלח. [ציר] השני, דומה להערינג שרוי במלח או חומץ. שלא נשתנה כלום מעצם הדג, רק שמחמת המלח/חומץ הוא משתמר לזמן ארוך. הראשון דומה לעשיית יין או sauerkraut שהבקטריה מהפכין את האוכל לפנים חדשות לגמרי!



הרוצה לטעום טעם מורייס בזמן הזה, ילך לסופרמרקט [shoprite וכיוצא בהן] ויקנה anchovies. דג טהור שעבר תהליך התסיסה כמה חדשים והילך ציור

ואשבור מוטות עלכם ואולך אתכם קוממיות!

